

## RUM INGENIO MANACAS - Ron Extra Añejo

<b>Land:</b>	n.v.t.
<b>Regio:</b>	Caraïben
<b>Kleur:</b>	n.v.t.
<b>Inhoud:</b>	70 cl
<b>Classificatie:</b>	Extra Añejo
<b>Houtrijping:</b>	96
<b>Alcoholvolume:</b>	38 %
<b>Aan te raden bij:</b>	digestief
<b>Omschrijving:</b>	<p>Ingenio Manacas Ron Extra Añejo is een Caribische rum met een sterk verhaal. Wanneer Sanchez Romate, een bodega uit Jerez, in de jaren 40 een filiaal opzet in Cardenas, Cuba wordt er op regelmatige basis rum geruild tegen de op Cuba destijds erg gegeerde oude sherry vaten. Net voor de Cubaanse revolutie wordt er nog een partij rum verscheept naar Jerez die vele jaren later de aanzet zal geven tot deze unieke Caribische rum, Ingenio Manacas. Een rum opgevoed in een traditioneel Jerez solera systeem van oude amontillado vaten en een sublieme blend van rum uit Panama die zorgt voor elegantie, rum uit de Dominicaanse Republiek met zijn breed aromapallet, Venezolaanse rum die vooral rijp fruit aanbrengt en uiteraard de originele Cubaanse rum die hier vooral houttoetsen en zijn complexe verouderingsaroma's aan toevoegt. Het verbazende resultaat is een schitterende, amberkleurige rum met in de neus vanille, cacao, hazelnoot en toetsen van pruimen en caramel. Ook de aroma's van een goede amontillado komen hier naar boven. In de mond is deze Ingenio Manacas bijzonder elegant en uiterst fijn, nootachtig rond een romig centrum met een frisse heldere finale.</p>

